Thermomètre à viande et minuterie haut de gamme

Modèle : DT362

Nous vous remercions pour l'achat du thermomètre à viande et minuterie haut de gamme. Cet instrument a été conçu pour donner des mesures de température précises lorsque vous cuisinez diverses viandes. Pour comprendre la manière d'utiliser adéquatement cet instrument, veuillez lire attentivement et intégralement les directives avant de l'utiliser, puis rangez-le dans un endroit sûr.

Caractéristiques :

- Températures de cuisson préprogrammées pour diverses viandes et cuissons
- Choix du réglage de la température de cuisson : De saignant à bien cuit
- Affichage des températures de cuisson interne en cours et ciblées
- 2 sondes en acier inoxydable (un fil de 32 po résistant à la chaleur)
- °C/°F commutable
- Minuterie avec compte à rebours de 59:59

Mise en place des piles

- Glissez le couvercle du compartiment des piles derrière l'instrument, insérez 2 piles AAA en respectant la polarité. Remettez le couvercle en place; votre thermomètre est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation du thermomètre

1. Appuyez sur le bouton ⏻ pour la mise en marche du thermomètre.
2. Appuyez sur le bouton ⏻ pendant 3 secondes pour fermer le thermomètre.
3. Le thermomètre se fermera automatiquement après 30 minutes s'il n'est pas utilisé.

NOTE : Pendant l'utilisation du thermomètre et de la minuterie, l'instrument demeure activé.

Symboles	Affichages à l'écran ACL lors de l'utilisation
	Température du barbecue (quand une sonde est insérée)
	Température ambiante (quand aucune sonde est insérée)
1	Sonde 1 (cliquez sur le bouton ½ pour alterner entre les mesures des deux sondes)
2	Sonde 2 (cliquez sur le bouton ½ pour alterner entre les mesures des deux sondes)

Choix des viandes et cuissons

4. Pour choisir le type de viande que vous cuisinez, cliquez sur le bouton [MEAT] pour cibler le type de viande.
5. Pour choisir la température de cuisson, cliquez sur le bouton [TASTE] pour cibler la température de cuisson.

	BŒUF	VEAU	AGNEAU	PORC	POULET	DINDE
BIEN CUIT	77°C / 170°F	77°C / 170°F	77°C / 170°F	77°C / 170°F	82°C / 180°F	82°C / 180°F
MÉDIUM	71°C / 106°F	71°C / 106°F	71°C / 106°F	71°C / 106°F	-	-
MÉDIUM-SAIGNANT	63°C / 145°F	63° / 145°F	63°C / 145°	-	-	-
SAIGNANT	60°C / 140°F	-	-	-	-	-

Alarme de température

6. Dès que la température ciblée est atteinte, le thermomètre émet un signal sonore et clignote pour indiquer que la viande a atteint la température désirée.
7. Appuyez sur le bouton [STOP] pour désactiver le signal sonore.

NOTE : Si la température en cours est plus élevée que la température ciblée, la température continuera de clignoter. Le clignotement et le signal sonore se désactiveront une fois que la température en cours sera inférieure à la température ciblée.

8. Si les deux sondes sont utilisées, l'alarme alternera entre les affichages de la température.

Minuterie

9. Le bouton [MIN] règle les minutes et le bouton [SEC] règle les secondes.
10. Appuyez en même temps sur les deux boutons [MIN] et [SEC] pour réinitialiser la minuterie à 00.00.
11. Appuyez sur le bouton [START] pour activer le compte à rebours. Lorsque la minuterie atteint 00:00, l'alarme sonnera et la minuterie commencera le comptage progressif jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton [STOP].

Garantie d'un an

Le thermomètre à viande et minuterie haut de gamme BIOS Professional comprend une garantie limitée d'un an contre tout défaut de fabrication dans des conditions normales d'utilisation pour le premier propriétaire. Si ce produit devient inutilisable en raison d'un défaut, renvoyez-le avec tous ses composants et la preuve d'achat à l'adresse indiquée ci-dessous. Cette garantie ne couvre pas les frais d'expédition/de transport. Cette garantie ne s'applique pas à l'usure normale ou si le produit a fait l'objet d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, d'une manipulation brutale ou d'endommagement.

Expédiez l’appareil en port payé et assuré (au gré du propriétaire) à:

Thermor Ltd.
Attn : Returns Department
16975 Leslie Street
Newmarket, ON L3Y 9A1

FSC
www.fsc.org
FPO

MANUFACTURED BY/FABRIQUÉ PAR :
THERMOR LTD.
16975 LESLIE STREET
NEWMARKET, ON L3Y 9A1
MADE IN CHINA/FABRIQUÉ EN CHINE
WWW.BIOSPROFESSIONAL.COM